N° 57.

ESSAI
SUR LA DIÈTE
DANS LE TRAITEMENT
DES MALADIES AIGUES;

THÈSE

Présentée et soutenue à la Faculté de Médecine de Paris, le 8 avril 1819, pour obtenir le grade de Docteur en médecine,

PAR JEAN-LOUIS PICARD, de Venon,

Département de l'Eure;

Membre de la Société d'Instruction médicale ; ancien Elève de l'Ecole pratique ; Bachelier ès-lettres.

Quò simpliciùs, eò tutiùs, ergo eò meliùs.
SYDENHAM, *Tractatus de podagrâ.*

A PARIS,

DE L'IMPRIMERIE DE DIDOT JEUNE,

Imprimeur de la Faculté de Médecine, rue des Maçons-Sorbonne, n.° 13.

1819.

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS.

Professeurs.

M. LEROUX, Doyen.
M. BOURDIER.
M. BOYER.
M. CHAUSSIER.
M. CORVISART.
M. DEYEUX.
M. DUBOIS.
M. HALLÉ.
M. LALLEMENT, *Examinateur.*
M. PELLETAN, *Examinateur.*
M. PERCY.
M. PINEL.
M. RICHARD.
M. THILLAYE, *Président.*
M. DES GENETTES.
M. DUMÉRIL, *Examinateur.*
M. DE JUSSIEU, *Examinateur.*
M. RICHERAND.
M. VAUQUELIN.
M. DESORMEAUX.
M. DUPUYTREN.
M. MOREAU.
M. ROYER-COLLARD.
M. BÉCLARD, *Examinateur.*
M. MARJOLIN.
M. ORFILA.

Par délibération du 9 décembre 1798, l'École a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs ; qu'elle n'entend leur donner aucune approbation ni improbation.

A MON PÈRE,

ET

A MA MÈRE.

Recevez, chers parens, ce premier fruit de mes études médicales, comme un témoignage de mon amour filial et de mon éternelle reconnaissance, pour les nombreux sacrifices que vous n'avez cessé de faire pour moi.

A

MONSIEUR CHAUSSIER,

Professeur de la Faculté de médecine de Paris; Médecin en chef de l'hospice de la Maternité; Commissaire-Président des Jurys de médecine et de la commission des remèdes secrets; ancien Secrétaire perpétuel de l'Académie de Dijon, etc.

ILLUSTRE PROFESSEUR,

Daignez agréer ce témoignage public de mon respect et de ma reconnaissance pour la bonté avec laquelle vous avez guidé mes premiers pas dans la carrière médicale.

J. L. PICARD.

INTRODUCTION.

La *diète* est un de ces mots auxquels les auteurs ont donné des significations différentes. D'après les uns, elle comprend non-seulement les substances alimentaires, mais encore les matériaux de l'hygiène : ainsi l'air et ses modifications, l'exercice et le repos, les sécrétions et les exhalations, les passions, etc., formeraient une partie essentielle de son domaine.

Dans cette dissertation je ne donnerai point à la diète une acception aussi étendue, et je la définirai l'emploi raisonné et méthodique des alimens dans le traitement des maladies aiguës.

Hippocrate, qui, de son temps, avait vu commettre les fautes les plus grossières contre cette partie de la thérapeutique, en fit l'objet de ses études. Le livre où il a consigné le fruit de ses méditations est remarquable par la justesse et l'importance des préceptes qu'il ren-

ferme ; il est son plus beau titre à la vénération de la postérité ; lui seul eût suffi pour rendre son nom immortel.

Les médecins célèbres qui sont venus après ce grand homme ont reconnu l'utilité du régime dans le traitement des maladies. *Galien*, *Baillou* et *Sydenham* ont vu beaucoup d'affections chroniques céder à une diète convenable. *Baglivi* fait à ses élèves une observation curieuse, dans un chapitre de son ouvrage, qu'il intitule : *du choix des alimens, ou de la méthode de guérir beaucoup de maladies en employant une nourriture convenable.* Vous remarquerez, leur dit-il, dans la pratique de la médecine, que des personnes tourmentées par des affections chroniques se trouvent soulagées pendant le carême, mais qu'elles se plaignent de nouveau lorsque, après Pâques, elles se remettent à l'usage de la viande. Vous observerez aussi que quelques maladies se dissipent spontanément lorsque l'on s'astreint à ne prendre pour nourriture que quelques plantes potagères, des légumes, du poisson ; enfin il n'est pas rare de rencontrer des personnes qui, après avoir inutilement employé beaucoup de médicamens, ont vu leurs maux cesser parce qu'elles changeaient tout à coup de nourriture, et qu'elles adoptaient un régime insolite.

Utile pour le traitement des maladies chroniques, la diète est d'une indispensable nécessité pour celui des maladies aiguës. On sait, en effet, que la plupart d'entre elles, soumises à l'influence d'un régime diététique approprié, et abandonnées aux efforts conservateurs de la nature, se terminent d'une manière avantageuse. La diète, il est vrai, n'est pas toujours suffisante pour amener seule la guérison d'une maladie très-intense; mais elle est le moyen qui aide le plus efficacement l'action des médicamens que l'on met en usage.

Persuadé de l'importance de la diète dans le traitement des maladies aiguës, je me suis proposé d'en faire le sujet de ma thèse inaugurale. En faisant ce choix, j'ai moins consulté mes forces que le désir d'étudier et de connaître une partie de la thérapeutique, dont les succès sont les plus nombreux et les moins sujets à contestation, et sans laquelle enfin les médicamens employés ne produisent le plus souvent aucun effet avantageux.

Si desint vires, tamen est laudanda voluntas.

Je vais commencer par donner quelques considérations générales sur les alimens.

Je parlerai ensuite de l'importance qu'il faut donner

à l'étude des propriétés vitales et des fonctions de l'homme malade.

Je terminerai en établissant les règles diététiques qui conviennent à chaque période d'une maladie aiguë.

ESSAI

SUR LA DIÈTE

DANS LE TRAITEMENT

DES MALADIES AIGUËS.

CHAPITRE PREMIER.

Quelques considérations sur les alimens en général.

On appelle *alimens*, dit M. le professeur *Chaussier*, toutes substances qui, par l'élaboration des organes, fournissent des matériaux propres à servir à l'entretien, à l'accroissement du corps, et à la réparation de ses pertes : ils doivent donc contenir les *élémens organiques*, ou les matériaux propres à les former, et en même temps avoir assez de *solubilité* pour être délayés par les humeurs, assez d'*affinité* pour se prêter à l'assimilation, assez de *sapidité* pour exciter, entretenir l'action des organes.

Les alimens dont l'homme se nourrit sont fournis par le règne animal et le règne végétal. Les alimens végétaux sont d'un usage plus fréquent, dans le traitement des maladies, que ceux tirés du règne animal. Il est d'observation que presque tous les malades ont

un dégoût très-prononcé pour toutes les substances animales, et qu'ils leur préfèrent de beaucoup les végétaux.

Pour retirer de l'emploi des alimens, dans les maladies, tous les avantages qu'on peut en espérer, il est utile de distinguer, avec *Hippocrate*, 1.° l'aliment proprement dit, c'est-à-dire les parties propres à être assimilées à nos organes; 2.° les espèces d'alimens, ou l'aliment uni à des matières étrangères, qui font varier à l'infini les influences qu'il exerce sur l'économie vivante.

Hippocrate et les médecins qui l'ont suivi regardaient la matière nutritive comme toujours identique. *Lorry*, qui avait la même opinion, la faisait consister dans une matière mucilagineuse et fermentescible. M. le professeur *Hallé*, après avoir comparé les élémens constitutifs du corps de l'homme et ceux des substances alimentaires, après avoir étudié les changemens qu'elles éprouvent pour être assimilées à nos organes, a tiré les conclusions suivantes :

1.° Que, nos organes ne variant pas seulement dans leur texture, mais encore dans leur composition, la matière assimilée destinée à les réparer doit varier de même, puisqu'elle doit leur être parfaitement semblable.

2.° Que la matière nutritive est de nature différente et variée, même avant son assimilation; qu'elle n'est pas essentiellement et exclusivement formée par le mucilage, mais qu'elle peut être tirée de plusieurs substances très-différentes entre elles par leur nature et la combinaison de leurs principes; que cependant un seul des produits immédiats des composés organiques, comme la gomme, la fécule, le sucre, etc., peut suffire, au moins pendant quelque temps, à la nutrition.

Les substances alimentaires présentent des différences nombreuses qu'il est essentiel au médecin de connaître pour en faire un emploi convenable. Celles-ci diffèrent entre elles : 1.° par leur digestibilité : 2.° par la quantité de principes nutritifs qu'elles four-

nissent : 3.° par les influences qu'ils exercent sur l'économie animale. Je vais les examiner succinctement sous ces trois points de vue.

1.° La facilité avec laquelle les substances alimentaires sont transformées en un chyle réparateur est différente, suivant leur espèce et l'état particulier de la personne qui en fait usage. Certains alimens, en effet, se digèrent avec promptitude et facilité, ce qui les a fait regarder comme étant légers ; d'autres, au contraire, exigent beaucoup de temps et d'efforts de la part des organes digestifs, et causent, pendant la digestion, un sentiment incommode de pesanteur ; et c'est pour cela qu'on dit qu'ils sont lourds. Dans la première espèce on peut placer le sucre, la fécule, et tous les alimens toniques et excitans ; la seconde comprend les substances oléagineuses, mucilagineuses, etc.

Tous les hommes ne digèrent pas avec une égale facilité le même aliment ; le lait est pour certaines personnes un aliment léger, pour d'autres il est d'une digestion lente et pénible. Il en est de même de beaucoup d'autres substances nutritives.

Le médecin devra donc donner une attention toute particulière à la promptitude plus ou moins grande avec laquelle les alimens sont digérés, afin de ne confier à l'estomac que ceux qui lui conviennent.

2.° La quantité de matières nutritives que chaque aliment fournit est très-différente, suivant leur espèce, et mérite d'être connue. *Hippocrate* a, le premier, établi une distinction essentielle entre la puissance nutritive de l'aliment, *potentia alimenti*, et son volume matériel, *moles alimenti*. L'observation a appris, en effet, que, sous un volume donné, les substances alimentaires ne produisaient pas une égale quantité de principes réparateurs ; que les unes laissaient, après le travail de la digestion, plus de matières excrémentitielles que les autres. On sait que le sucre, la fécule, les chairs de beaucoup d'animaux, etc., donnent naissance à une beaucoup plus grande quantité de chyle, toutes choses égales d'ailleurs, que les

substances mucilagineuses, gommeuses, etc. Aussi les personnes qui se nourrissent exclusivement de l'une ou de l'autre de ces espèces d'alimens ne se ressemblent pas par leurs attributs extérieurs : l'homme qui ne vit que de viande est remarquable par la force et le développement de son pouls, par la couleur rosée de sa peau, par la nutrition active de ses organes, par l'énergie de ses mouvemens, par le libre exercice de ses fonctions; il est éminemment pléthorique, et prédisposé aux maladies inflammatoires, aux hémorrhagies actives, etc. Les bouchers peuvent servir d'exemple.

Les personnes qui font habituellement usage de légumes, de substances mucilagineuses, etc., présentent un caractère tout opposé : elles ont le teint pâle, la circulation lente et faible, les propriétés vitales peu développées; leurs organes sont mous, flasques, et pénétrés par une quantité plus ou moins considérable de sérosité qui leur donne une apparence d'embonpoint; leurs mouvemens sont sans énergie. Ces sortes de gens sont sujets à contracter des maladies atoniques, comme les hydropisies, le scorbut, etc.

Le médecin qui connaît les qualités nutritives des alimens pourra, en les accordant à un malade, apprécier la quantité de matières alibiles qu'ils renferment; guidé par ces connaissances, il évitera de donner des substances très-nutritives à des malades qui ont besoin d'une assimilation faible et peu abondante, et *vice versâ*.

3.° J'ai déjà dit que les alimens différaient entre eux par l'influence qu'ils exerçaient sur toute l'économie animale, ou seulement sur quelques organes; l'observation confirme chaque jour la vérité de cette assertion : toutes les parties constituantes de nos alimens ne sont pas employées à réparer nos pertes; quelques-unes résistent à l'action des organes digestifs, sont absorbées par les vaisseaux lymphatiques de l'intestin, et mêlées au sang; en contact avec nos organes, elles déterminent des modifications particulières et véritablement médicinales. C'est sous ce point de vue qu'il est surtout vrai de dire avec *Hippocrate* que les alimens sont une partie très-importante du traitement des maladies. Il est permis peut-

être à l'homme en santé de se nourrir indifféremment de toute sorte d'alimens, *sanis omnia sana*, parce que ses forces vitales s'opposent au trouble qu'ils tendent à introduire dans l'exercice des fonctions, et rétablissent l'équilibre, quand il a été rompu : mais il n'en est pas de même pour l'homme malade ; rien n'est indifférent pour lui ; tout doit être donné d'après une indication ; la plus légère faute commise contre les règles de la diète cause presque toujours des accidens.

Que le médecin, digne de ce beau nom, s'étudie à connaître les qualités particulières à chaque aliment, et les effets constans qui suivent son administration, afin que la nourriture qu'il accorde à son malade, non-seulement ne lui soit pas contraire, mais encore qu'elle modère la violence de la maladie, et coopère ainsi à sa guérison.

Les substances mucilagineuses et gommeuses exercent sur toute l'économie une influence émolliente et adoucissante ; elles modèrent l'énergie des propriétés vitales exaltées, ralentissent la circulation, diminuent la tension, l'éréthisme des tissus, et fournissent très-peu de matériaux à l'assimilation. Elles conviennent pendant l'acuité des fièvres inflammatoires et bilieuses, dans les phlegmasies aiguës de la peau, des membranes muqueuses et séreuses, des parenchymes, des hémorrhagies actives, etc.

Le lait et l'huile se rapprochent beaucoup de la gomme par leurs effets immédiats sur l'économie vivante ; comme cette dernière, ils ont une propriété émolliente ; mais ils en diffèrent beaucoup, en ce qu'ils contiennent une plus grande quantité de matériaux nutritifs. L'huile convient dans la période d'acuité des inflammations, mais surtout dans les phlegmasies aiguës du poumon, de la plèvre, du péritoine, des reins, de la vessie, etc. On la prescrit rarement seule ; on la donne, le plus souvent, sous forme d'émulsion, de look, etc. Le lait ne s'emploie pas autant dans les inflammations aiguës que l'huile : *Sydenham* s'en est pourtant servi avec avantage dans le traitement de la rougeole, de la variole, etc. Il

lui ajoutait trois fois son volume d'eau, et formait ainsi de l'hydrogale. L'utilité du lait a été reconnue par tous les praticiens dans les phlegmasies chroniques de la poitrine et la phthisie, qui arrivent chez des personnes maigres et irritables. Les fastes de l'art sont remplis d'exemples authentiques de guérisons obtenues par cet aliment salutaire.

Les substances farineuses et la gélatine jouissent aussi d'une propriété émolliente ; mais elles contiennent une quantité considérable de principes nutritifs. Il ne faut pas les employer dans les inflammations très-vives ; administrées alors, elles donneraient lieu à une assimilation trop abondante, et augmenteraient ainsi les accidens que l'on cherche à calmer. Les maladies aiguës moins intenses, les fièvres inflammatoires et bilieuses parvenues à leur déclin, les inflammations modérées des membranes muqueuses et de la peau, etc., en permettent l'usage. Elles sont avantageuses toutes les fois qu'il faut accorder une nourriture abondante dans la convalescence des maladies aiguës ; on aide leur digestion, qui est lente et difficile, en leur associant quelques principes aromatiques, ou du sucre.

Le sucre est un produit végétal, d'une digestion très-facile ; il est du nombre des alimens qui nourrissent beaucoup sous un petit volume : aussi le médecin qui le prescrit pour édulcorer les boissons d'une personne atteinte d'une maladie aiguë, doit en fixer la quantité. Il est très-utile à la fin des maladies, et pendant la convalescence. Son usage est surtout avantageux aux personnes nerveuses et sensibles, parce qu'il nourrit sans produire d'excitation et de trouble dans l'exercice des fonctions.

Les alimens acidules, tels que les cerises, les citrons, les oranges, les groseilles, les framboises, etc., sont, comme on le dit, rafraîchissans ; c'est-à-dire, qu'ils produisent dans la bouche et les organes digestifs une sensation agréable de fraîcheur qui semble se communiquer à toute l'économie animale : ils étanchent la soif, ralentissent la circulation, modèrent la chaleur fébrile, et

diminuent, selon quelques auteurs, la tendance à la putridité : c'est de là que leur vient le nom d'*antiseptiques*, sous lequel on les a encore désignés. Quoi qu'il en soit, il convient de prescrire les acides végétaux toutes les fois que le pouls est fréquent et développé, la chaleur intérieure très-vive, la soif intense, etc. Les malades affectés de fièvre bilieuse les préfèrent à toute autre substance.

Les viandes de bœuf, de mouton, etc., sont éminemment nutritives; elles ont en outre une propriété excitante qu'elles paraissent devoir à un principe d'une odeur aromatique et d'une saveur agréable, qui a été découvert dans ces derniers temps, et auquel M. *Thénard* a donné le nom d'*osmazome;* l'usage de ces substances ne doit pas être permis pendant la période d'irritation des maladies aiguës; elles augmenteraient certainement la violence des symptômes, comme l'avait observé *Sydenham* avant que l'on eût découvert l'osmazome. On connaît l'utilité des préparations de ces substances alimentaires pendant le cours des affections atoniques et de la convalescence : elles donnent lieu à une assimilation abondante, et exercent sur l'estomac et les autres organes une propriété excitante qui rétablit l'exercice des fonctions.

Les alimens excitans, ceux qui contiennent des principes amères, aromatiques, volatils, etc,, ont sur l'économie une influence indépendante de leurs propriétés nutritives : qu'un homme fasse usage de ces alimens, et qu'il cherche à se rendre compte de ce qu'il éprouve : l'estomac est le siége d'un sentiment agréable de chaleur; la digestion est prompte et facile, le pouls vif et fréquent; les propriétés vitales sont excitées, la chaleur générale est plus grande; les mouvemens, les sécrétions, les exhalations, en un mot, toutes les fonctions se font avec plus d'énergie. Ces effets sont bien plus évidens encore sur un homme affecté de quelque maladie; d'une plaie, par exemple : en l'examinant, on la voit devenir rouge, chaude, douloureuse; la suppuration se supprime, etc.;

preuves bien certaines d'une excitation augmentée. D'après cet énoncé, il est facile de reconnaître les cas où ces sortes d'alimens doivent être employés utilement.

Quelques alimens agissent d'une manière spéciale sur les fonctions de certains organes : on sait que les asperges augmentent la sécrétion des urines, et leur donnent une odeur très-désagréable : les anciens regardaient le poisson comme doué de la propriété d'exciter une sécrétion abondante de sperme. Il est d'observation que la population est plus nombreuse dans les pays où on se nourrit exclusivement de poisson ; il est donc convenable d'en interdire l'usage aux jeunes gens de l'un et l'autre sexes convalescens d'une maladie, etc.

Si, ce que je ne crois pas douteux, chaque espèce d'alimens exerce sur notre économie une influence particulière, que de succès n'obtiendra pas le médecin qui saura les employer convenablement !

CHAPITRE II.

De l'importance d'étudier l'état des propriétés vitales, et des fonctions de l'homme malade.

Pour se servir avec avantage des alimens dans le traitement des maladies, il est quelques circonstances dont le médecin doit faire une étude attentive; rien n'est plus important à connnaître que l'état des propriétés vitales, et la manière dont les fonctions s'exécutent chez un malade.

Il n'y a pas de doute que les propriétés vitales n'éprouvent des modifications particulières pendant le cours d'une maladie ; elles sont quelquefois en excès ; d'autres fois elles sont en défaut. L'exaltation des propriétés vitales présente une indication très-facile à saisir ; l'utilité des substances mucilagineuses et acides est reconnue dans ces circonstances par tous les médecins. Il en est tout autrement quand

il y a diminution des propriétés vitales. *Hippocrate* a fait à ce sujet une remarque très-judicieuse : il faut distinguer, dit ce grand homme, si la faiblesse tient à la violence de la maladie, ou si elle dépend de *la vacuité des vaisseaux*. Cette distinction est d'une très-grande importance dans l'exercice de la médecine; sans elle, on pourrait commettre une erreur préjudiciable au malade, puisque cet état peut présenter deux indications entièrement opposées. Quand il y a oppression des forces (c'est ainsi que l'on désigne la diminution des propriétés vitales par excès d'inflammation) ; quand, dis-je, il y a oppression des forces, il convient d'employer les moyens antiphlogistiques; les toniques, administrés alors, aggraveraient d'une manière certaine les symptômes de la maladie. La faiblesse essentielle, celle qui dépend, comme le dit *Hippocrate*, de la *vacuité des vaisseaux*, demande une diète tonique et excitante.

Cet état morbide est bien digne des méditations du médecin, et par sa fréquence, et par la difficulté de son diagnostic ; il ne négligera aucune circonstance capable de l'aider à établir cette distinction. C'est dans de pareilles occurrences que le praticien habile se distingue de la foule ignorante des médicastres qui ne savent combattre que les symptômes, et non la maladie elle même ; il aura besoin de beaucoup de patience ; il éprouvera de grandes difficultés pour faire suivre une diète sévère ; heureux encore si on n'agit pas en sens opposé à ses prescriptions ; il aura à combattre l'opinion erronée du vulgaire, qui ne veut pas concevoir que la faiblesse peut dépendre d'un excès d'inflammation, et qui répète, comme par écho, qu'il faut soutenir les forces du malade, afin qu'il ne succombe pas de faiblesse : préjugé funeste, et qui a conduit plus d'un malade au tombeau.

Ainsi la faiblesse est réelle, ou seulement apparente : le médecin peut seul établir cette différence ; lui seul peut administrer les moyens convenables.

Toutes les parties du corps vivant sont liées par une étroite sympathie ; toutes nos actions sont dépendantes les unes des autres, et tendent à un but commun, qui est la santé. Si un organe est atteint d'une maladie, ses fonctions sont d'abord troublées, puis celles des autres organes. Je vais prendre un exemple qui ne laissera aucun doute sur la véracité de mon assertion : un homme est affecté d'un panaris ; l'inflammation du doigt, dont les phénomènes sont d'abord locaux, agit bientôt sympathiquement sur toute l'économie, produit un trouble plus ou moins considérable dans le rhythme habituel des fonctions, et donne lieu à une fièvre secondaire dont la violence est relative au degré de l'inflammation et à la susceptibilité particulière de l'individu. Toujours, dit *Hippocrate*, une affection générale est suite ou effet d'une affection locale primitive, et plus ou moins apercevable. (Aphor. 46.°, sect. 2.e)

On peut, en général, juger de la gravité d'une maladie par l'altération des fonctions. Une observation attentive prouve, en effet, tous les jours que plus l'altération est grande, plus la maladie présente de danger.

Ce court exposé suffit pour faire apprécier toute l'importance que mérite l'étude des fonctions de l'homme malade. Ce sont surtout les fonctions de l'organe souffrant qui demandent une étude spéciale ; c'est d'après les changemens apportés par la maladie dans leur exercice que le médecin doit régler l'espèce et la quantité d'alimens qu'il convient d'accorder : en suivant un pareil guide, il s'exposera moins à commettre des fautes qui ne sont encore que trop fréquentes.

La digestion est, sans contredit, une des fonctions les plus dignes d'attention, à cause de l'influence qu'elle exerce sur toute l'économie vivante ; « soit que la maladie siége dans l'estomac et principalement dans sa membrane muqueuse, dit M. le professeur *Chaussier*,

soit qu'elle siége dans un organe éloigné, et que l'estomac seulement y prenne part, par ses connexions sympathiques nombreuses avec toutes les parties, la faim y est généralement supprimée, surtout dans les maladies aiguës; elle reste nulle pendant tout le temps de l'action morbide, et ne se réveille que quand elle est accomplie, c'est-à-dire à la convalescence. Une diète plus ou moins sévère est alors d'une grande utilité, d'abord parce qu'elle laisse inactif l'estomac qui est faible, ensuite parce qu'elle ne distrait pas des forces qui sont utilement employées à la solution de la maladie. »

CHAPITRE III.

Règles diététiques selon les périodes des maladies aiguës.

Les maladies aiguës, auxquelles l'homme est sujet, présentent de grandes différences relatives à leurs causes, aux organes affectés, etc. Aussi rien n'est plus difficile que d'établir des règles précises sur la quantité de substances alimentaires qu'il faut accorder à un malade : chaque maladie, en effet, exige une diète spéciale ; chaque période demande des modifications ; le médecin doit s'attacher à saisir les nuances variées des maladies, afin de remplir l'indication qu'elles présentent.

Une maladie aiguë peut être définie, un changement plus ou moins grand survenu dans l'exercice d'une ou de plusieurs fonctions, et ne se prolongeant pas ordinairement au-delà de quarante jours. Il importe beaucoup de respecter cet état morbide, et de ne pas le combattre par des substances alimentaires données à contre-temps. *Hippocrate* regarde cette affection comme un combat vif et violent entre la nature et la cause étrangère qui tend à détruire l'équilibre sans lequel elle ne saurait exister : voilà le dogme fondamental sur lequel est basée toute la doctrine du père de la mé-

decine, soit qu'il prononce sur le sort des malades, soit qu'il trace les règles salutaires du régime.

Pour m'aider à établir les préceptes qu'il convient de suivre dans la prescription des alimens, je considérerai plusieurs périodes aux maladies aiguës; et je leur distinguerai : 1.° un *début :* 2.° un *développement :* 3.° un *état de vigueur :* 4.° un *déclin.*

Avant de commencer, je dois prévenir que je regarde comme aliment toute substance qui, par l'élaboration des organes, éprouve des modifications particulières qui la rendent propre à être assimilée au corps de l'homme. Ainsi l'eau de gomme, de gruau, d'orge, de chiendent; les bouillons de veau, de poulet, de bœuf, etc., sont pour moi des substances alimentaires dont les propriétés nutritives sont proportionnées à la quantité et à l'espèce de substance tenue en dissolution. Nul doute, par exemple, que le bouillon de bœuf n'ait une propriété nutritive toute différente de celle de l'eau de gomme, etc. C'est ce à quoi le médecin doit faire beaucoup d'attention, pour se servir avec avantage des alimens dans le traitement des maladies.

L'aliment, dont *Hippocrate* faisait usage dans les maladies aiguës, était sa tisane, à laquelle il se plaisait à donner les plus grands éloges. Il la composait avec de l'orge dépouillée de son tégument, et qu'il laissait bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle fût crevée : la substance farineuse se mêlait à l'eau et lui donnait la consistance de la crème ou de la bouillie ; il obtenait ainsi un aliment doux, homogène, émollient, etc. S'il avait à traiter une maladie très-aiguë, il étendait sa tisane dans une certaine quantité d'eau. Il ne faut pas, disait ce grand homme, donner la même nourriture dans toutes les maladies, mais il faut savoir la varier suivant les circonstances. Il adresse des reproches à ses contemporains, qui n'avaient qu'une manière de nourrir leurs malades. Les meilleurs praticiens de nos jours suivent l'exemple du père de la médecine : la tisane que l'on accorde ordinairement aux malades est une

boisson légèrement chargée des principes des racines, des tiges, des feuilles, des fleurs, des fruits des végétaux. Il est quelquefois avantageux de pouvoir varier la composition de la tisane selon les goûts de certains malades; ces appétits sont souvent des besoins naturels qu'il convient de respecter, surtout quand ils ne se dirigent pas vers des substances nuisibles.

Diète pendant le début des maladies aiguës. Le début d'une maladie aiguë est toujours accompagné d'un trouble dans l'exercice des fonctions, et surtout de celle de la digestion, comme j'en ai déjà fait la remarque : de là, la nécessité de supprimer les alimens solides, qui causeraient des accidens, si on en permettait l'usage. C'est ici qu'il faut avoir présente à l'esprit cette belle sentence d'Hippocrate : *La faim a beaucoup de pouvoir sur l'homme; elle peut guérir beaucoup de maladies; elle peut en produire.*

Les médecins de l'antiquité ne tenaient pas tous la même conduite au début des maladies aiguës. Les uns privaient leurs malades d'alimens pendant six jours; d'autres, jusqu'à la fin de la maladie. Il y en avait de moins sévères, qui n'en permettaient l'usage qu'après le troisième jour : de ce nombre était *Asclépiade*, à Rome, qui, au rapport de *Celse*, se faisait gloire de refuser même une goutte d'eau pour rafraîchir la bouche de son malade. L'observation et l'expérience ont permis d'apprécier à leur juste valeur ces méthodes exclusives et erronées; et grâce aux progrès de la science, elles ne sont plus en usage.

Hippocrate, que l'on consulte toujours avec avantage, conseille de supprimer les alimens solides, et de ne permettre que ceux qui sont liquides. Il veut encore que leur quantité soit proportionnée à l'intensité de la maladie; que la diète soit très-sévère, si la maladie est très-aiguë, et qu'elle le soit d'autant moins que la maladie s'éloigne davantage du plus haut degré de violence. Tous les pra-

ticiens instruits et sages reconnaissent la bonté de ce précepte du père de la médecine, et ils en font la règle de leur conduite.

Quoi qu'il en soit des diverses opinions des anciens sur la diète, il est indispensable au médecin d'étudier les causes et les espèces de maladies. Cette étude sera pour lui un guide infaillible, et elle lui servira à établir d'une manière précise l'espèce et la quantité des substances alimentaires qu'il convient d'accorder. Qu'un homme, par exemple, d'une faible constitution, ou épuisé par des excès en quelque genre que ce soit, contracte une maladie à la suite d'une hémorrhagie ou par toute autre cause affaiblissante; la première chose à faire, c'est de soutenir les forces par une petite quantité d'un aliment gélatineux ou féculent. Si, au contraire, un homme fort et accoutumé à une bonne nourriture vient à tomber malade, il faut supprimer les alimens solides, et ne permettre que des boissons adoucissantes et peu nutritives, comme l'eau de gomme, d'orge, de chiendent, la limonade. C'est avec beaucoup de circonspection, et seulement quand la maladie est peu intense, que l'on peut accorder les bouillons de veau ou de poulet. Les malades s'astreignent rarement à un régime aussi sage, effrayés par un sentiment de faiblesse qui accompagne le début de leurs maladies, ils ont recours, pour la plupart, à des moyens toniques et excitans; ils prennent du vin chaud sucré, auquel ils ajoutent de la cannelle, ou toute autre boisson analogue. C'est au moins ce que l'on apprend du plus grand nombre des malades qui arrivent dans les hôpitaux avec une maladie aiguë. Il n'y a aucun doute qu'une conduite aussi opposée aux règles de la diète ne contribue puissamment à aggraver la maladie de ces infortunés.

Il me semble qu'il résulte de ce qui vient d'être dit, que les alimens liquides conviennent mieux dans le début d'une maladie; qu'il faut tenir un juste milieu entre leur trop grande quantité et leur privation absolue; et qu'enfin, dans le choix que l'on en

fait, il faut prendre en considération les causes et l'espèce de la maladie.

2.° *Développement.* Après avoir existé pendant quelques jours, la maladie se présente avec des caractères distinctifs : alors il faut souvent apporter des modifications dans la diète, parce que les indications ont changé.

Si la maladie que l'on a à traiter est une inflammation dont la marche est rapide, on insiste sur une diète sévère, on ne permet que des boissons mucilagineuses, acidulées et peu chargées de matières nutritives : telles seraient l'eau de gomme, de chiendent, la limonade, l'orangeade, etc. Si, au lieu d'être très-aiguë, la maladie est légère, sa marche lente, et ses symptômes peu graves, il convient d'augmenter un peu la quantité des alimens, de permettre l'usage d'un décoctum rapproché d'orge, d'un bouillon léger, de la crème de riz, de la pulpe de fruits cuits, comme les pruneaux, les pommes, etc.

Hippocrate aimait mieux accorder un peu plus d'alimens aux malades que les tenir à une abstinence trop prolongée, parce que les accidens produits par la première faute sont moins graves que ceux qui viennent de la seconde. (Sect. 1, aph. 5.) Ce précepte du père de la médecine demande beaucoup de circonspection de la part du médecin ; il doit être très-attentif à éviter l'un et l'autre de ces excès, et s'attacher à n'ordonner à un malade que la quantité d'alimens nécessaires.

En suivant ainsi l'indication que présente la nature ; on favorise ses efforts conservateurs, et on l'empêche de succomber à la violence de la maladie : tel est le but que se propose le médecin philantrhope.

Les paroxysmes des maladies aiguës contre-indiquent l'usage des alimens. Dans les paroxysmes des maladies, dit *Hippocrate,* on

doit supprimer les alimens ; en donner, serait nuisible. Lorsque les paroxysmes sont périodiques, c'est au moment de leur retour qu'il faut supprimer les alimens. (Sect. 1 , aph. 11.)

Il faut donc choisir le moment de l'apyrexie , ou de la diminution des symptômes morbides , pour permettre les substances nutritives : alors les fonctions sont moins troublées et se rapprochent davantage de l'état de santé ; l'estomac peut supporter et digérer plus facilement les alimens. On en donnera une petite quantité le matin aux personnes affectées de fièvres continues ; cette heure du jour est ordinairement celle où le malade est plus calme. On choisira de même le moment de la rémission des fièvres rémittentes pour accorder des alimens. C'est pendant l'apyrexie des fièvres intermittentes que l'on doit en faire usage. On proportionnera la quantité des substances nutritives à l'intervalle des accès , et on les administrera assez long-temps avant le paroxysme , pour qu'elles soient complètement digérées avant qu'il arrive.

Etat de vigueur de la maladie. L'emploi des alimens exige beaucoup d'attention quand la maladie est parvenue à son plus haut degré ; c'est le moment où la nature est tout entière occupée à se débarrasser , par une crise salutaire , du principe morbide : il importe donc beaucoup de le respecter. *Cùm morbus in vigore fuerit, tunc vel tenuissimo victu uti necesse est.* (Sect. 1 , aph. 8.) Tous les médecins instruits ont reconnu l'indispensable nécessité de suivre ce sage conseil. Il ne convient pas , en effet , de chercher à soutenir les forces par des alimens , les organes digestifs sont inhabiles à leur faire éprouver les élaborations nécessaires à l'assimilation ; les substances nutritives introduites dans l'estomac ne seraient pas digérées , et leur présence dans cet organe déterminerait un trouble plus ou moins considérable qui distrairait les forces de la nature. C'est surtout à cette période des maladies qu'il faut se rappeler cette belle sentence d'Hippocrate : *que*

deux grandes actions ne peuvent pas avoir lieu en même temps.

Le médecin doit donc étudier la tendance de la nature, l'aider par les moyens médicamenteux connus, quand elle est favorable, et la combattre quand elle est désavantageuse. Dans la vigueur des maladies, *Hippocrate* se contentait de donner une eau mielleuse qu'il appelait *mulsa*. De nos jours, on accorde aux malades un décoctum léger de chiendent, de la limonade, une eau de gomme, etc., édulcorée avec du sucre ou un sirop approprié. Les gelées, les bouillons plus ou moins nutritifs, et d'autres alimens semblables, ne doivent pas être permis; leur usage serait suivi d'accidens, si on en accordait avant la diminution des symptômes morbides.

Déclin de la maladie. Quand la diète et des médicamens convenables sont enfin parvenus à diminuer la violence de la maladie, le médecin n'a pas encore rempli tous les devoirs de son ministère ; il lui reste à diriger la conduite de son malade, qui s'abuse souvent sur son état, néglige les conseils qu'il reçoit, et s'affranchit de trop bonne heure des soins dont il aurait encore besoin. Qui n'a pas été témoin des nombreuses rechutes produites par quelques écarts dans le régime? Que d'hommes ont payé de leur vie leur indocilité, et même une imprudence légère en apparence? Le déclin d'une maladie mérite donc tout à la fois et l'attention du médecin et celle du malade.

A cette période des maladies, comme à leur début, il faut étudier l'état des propriétés vitales, et celui des fonctions, surtout de celles des organes qui ont le plus souffert; on ne peut suivre un meilleur guide pour la prescription des alimens : à mesure que les fonctions vont se rétablissant, et qu'elles reviennent à leur rhythme habituel, on augmente graduellement la quantité des substances nutritives. Il convient de les choisir parmi celles qui se digèrent facilement, et qui fournissent, sous un petit volume, beaucoup

d'élémens réparateurs. Les bouillons légers de bœuf, les bouillies de pain, les crèmes de riz, les potages au vermicelle, le salep, le sagou, les œufs frais, le chocolat, les fruits bien cuits, sont spécialement indiqués au commencement du déclin d'une maladie; à une époque plus reculée on accordera une nourriture plus substantielle : on pourra la composer d'alimens solides, comme le pain bien cuit, les chairs de diverses espèces d'animaux, telles que le poulet, le mouton, le bœuf, le perdreau, la caille, le lapereau, etc. On aide la digestion de ces substances en permettant un peu de bon vin vieux, que l'on étend d'eau au commencement du repas, et que l'on prend pur à la fin. On recommande généralement l'usage du poisson. J'ai dit ailleurs ce que les médecins en pensaient; j'ajouterai seulement, pour rendre plus circonspect dans son emploi, que souvent la fin de la maladie est marquée par une sécrétion plus abondante de sperme et des pollutions nocturnes.

Il est nécessaire que la faim précède de quelques jours l'administration des alimens : on les proportionne à l'état des organes digestifs. On commence par en accorder peu à la fois, mais souvent, et on en augmente graduellement la quantité, en ayant l'attention de ne jamais satisfaire entièrement l'appétit du malade : en se conduisant autrement, on s'exposerait à produire des accidens; il faut pourtant éviter de tomber dans un excès opposé; une diète trop sévère pourrait prolonger la durée de la maladie.

Il importe beaucoup d'observer les effets des alimens que l'on accorde à un malade. Leur digestion est ordinairement accompagnée d'une légère excitation : cette excitation n'est-elle que momentanée, il ne faut rien changer au régime; mais si la digestion produit un trouble permanent; si les symptômes de la maladie reparaissent; que le pouls devienne dur et fréquent; que la peau soit plus chaude et plus sèche que dans l'état de santé; qu'il y

ait un sentiment de pesanteur à l'estomac, des nausées, des vomissemens, etc., il devient indispensable de supprimer les alimens et de prescrire une diète plus sévère.

C'est surtout au déclin des fièvres adynamiques et ataxiques que la diète offre de grandes difficultés. Les malades qui ont été longtemps soumis à une diète sévère éprouvent un appétit très-vif, quand la maladie est jugée. On serait dans une étrange erreur si l'on croyait rétablir plus promptement leurs forces en leur accordant beaucoup d'alimens. *Hippocrate* a observé que, si, après avoir privé long-temps un malade d'alimens, on lui en accordait tout à coup une certaine quantité, on augmentait les douleurs qui existaient, ou on en faisait naître là où il n'y en avait pas. Je vais rapporter un exemple dont j'ai été témoin, et qui servira à prouver combien la diète demande d'attention au déclin d'une maladie. Un jeune homme âgé de vingt ans, et d'une bonne constitution, était parvenu à la dernière période d'une maladie grave qui avait exigé une diète sévère ; un appétit très-considérable s'est manifesté aussitôt après la diminution des symptômes morbides. On permit quelques bouillons légers, qui furent suivis d'un mouvement fébrile, avec rougeur et sécheresse de la langue, soif vive, joues d'un rouge foncé, peau sèche et chaude, etc. On mit le malade à l'usage de la limonade et de l'eau de gomme ; le calme s'est bientôt rétabli. Pressé par la faim, il demandait des alimens avec instance; le bouillon lui fut accordé après trois jours d'abstinence. Les mêmes accidens se sont encore renouvelés; on est revenu de nouveau à l'eau de gomme et à la limonade, que l'on a continueés pendant cinq jours. C'est seulement après ce laps de temps que l'on a accordé un peu de bouillon coupé ; on en a augmenté graduellement la quantité jusqu'à l'entière convalescence du malade, qui a été longue et plusieurs fois entravée par des écarts de régime.

Les organes qui sont le siége de la maladie apportent des modifications dans le régime diététique. Les inflammations et les hé-

morrhagies actives de l'estomac demandent beaucoup de circonspection dans leur emploi. Les boissons que l'on accorde doivent être composées avec des substances mucilagineuses et peu nutritives; telles seraient l'eau de gomme, de guimauve, de graine de lin, etc. Il faut les donner en petite quantité à la fois, et à une température fraîche. Il serait indispensable de les supprimer entièrement, si leur contact avec l'estomac causait des douleurs très-vives, des nausées, des vomissemens; leur usage augmenterait les symptômes que l'on cherche à calmer. La première et la plus importante indication à remplir alors, c'est de laisser l'estomac se reposer, et de n'y introduire aucune espèce de boisson. On supplée à la tisane par des lavemens émolliens, par des bains tièdes; on étanche la soif du malade en lui permettant de sucer quelques tranches de citron, d'orange, etc. Les auteurs ne me paraissent pas avoir insisté assez sur ce point essentiel de pratique. Les nausées et les vomissemens qui suivent l'introduction des boissons dans l'estomac exigent impérieusement cette modification du traitement; elle est d'ailleurs puisée dans la nature même; car la vue seule des boissons détermine souvent des nausées, des efforts de vomissemens, une contraction forte à l'orifice œsophagien de l'estomac : peut-on mieux faire qu'en respectant cette indication naturelle?

Quand les vomissemens ont diminué, et que l'estomac peut supporter les tisanes, on donne l'eau de gomme, les acides végétaux étendus dans une grande quantité d'eau, un décoctum léger d'orge, de chiendent; des bouillons de veau, de poulet; le petit-lait, etc.

Parvenue à son déclin, la gastrite mérite beaucoup d'attention pour le choix des alimens : ils doivent être pris parmi les substances mucilagineuses, féculentes, gélatineuses, etc. On en proportionne la quantité à l'état des organes digestifs; ce n'est que fort tard, et seulement quand la convalescence est bien confirmée, que l'on

peut permettre l'usage d'une petite quantité de vin. La convalescence de la gastrite demande beaucoup de patience et de sagacité de la part du médecin. Si le malade ne suit pas exactement ses conseils, il s'expose à des rechutes graves, et la maladie devient chronique.

Il est peu de maladies où la diète soit plus utile qu'aux personnes affectées d'un anévrisme du cœur ou des gros vaisseaux : elle forme une partie très-importante de la méthode curative connue sous le nom de *Valsalva*, et elle en est la partie qui expose à moins d'inconvéniens. *Valsalva* diminuait chaque jour la quantité des alimens, et continuait ainsi jusqu'à ce que le malade fût réduit à ne prendre que quelques bouillons et deux onces de bouillie. Arrivé à ce degré de la diète, il augmentait graduellement la quantité des alimens; il ajoutait à ces moyens des saignées copieuses et souvent renouvelées, le repos au lit, etc.

La méthode palliative se compose essentiellement de la diète : on conseille en effet aux personnes atteintes d'un anévrisme du cœur ou des gros vaisseaux, de renoncer entièrement au café, au vin, et à toute espèce de liqueurs alcoholiques. On proscrit l'usage des viandes noires, fumées, épicées, etc. On recommande un régime sévère, afin de ne pas précipiter la marche de cette maladie. On met à l'usage d'une nourriture peu abondante, et dont la digestion n'est pas accompagnée ou suivie de l'accélération des battemens du cœur; les alimens sont choisis parmi les végétaux et les viandes des jeunes animaux.

Ce régime diététique paraît souvent trop sévère à un homme qui ne connaît pas la gravité de son mal; c'est cependant le seul moyen de retarder les progrès d'une maladie qui se termine presque toujours par la mort.

Les préceptes que j'ai cherché à établir sur la diète, dans le traitement des maladies aiguës, ne sont que des vues générales; le médecin doit les modifier suivant l'espèce de maladie, l'âge,

la constitution médicale, le tempérament, l'idiosyncrasie, les saisons de l'année, etc.

Puisse ce premier Essai mériter l'approbation des illustres Professeurs de cette École ! Ce serait la récompense la plus flatteuse de mes veilles.

HIPPOCRATIS APHORISMI.

I.

Senes facillimè jejunium ferunt ; secundò ætate consistentes, minimè adolescentes, omnium minimè pueri ; ex his autem qui inter ipsos sunt alacriores. *Sect.* 1, *aph.* 13.

II.

Ventres hyeme et vere naturâ sunt calidissimi, et somni longissimi ; in his igitur temporibus copiosiora cibaria exhibenda sunt ; innatum enim calorem majorem habent ; ideòque copiosiore indigent alimento ; indicio sunt ætates et athletæ. *Ibid.*, *aph.* 15.

III.

Æstate et autumno cibos difficillimè ferunt ; hyeme facillimè ; deindè vere. *Ibid.*, *aph.* 18.

IV.

A longo tempore consueta, etiamsi fuerint deteriora, insuetis minùs turbare solent ; oportet igitur etiam ad insolita se vertere. *Sect.* 2, *aph.* 50.

V.

Ubi cibus præter naturam copiosior ingestus fuerit, id morbum creat ; ostendit autem sanatio. *Ibid.*, *aph.* 17.

VI.

Paulò deterior et potus et cibus, jucundior autem eligendus potiùs quàm meliores quidem, sed ingratiores. *Sect.* 2, *aph.* 38.